

EL DULCE MUNDO DE LAS

TORTAS DECORADAS

por *Marcela Capó*



10 DISEÑOS
PARA ELEGIR
Y HACER
LA TORTA
SOÑADA



*Bodas &
Quince años*

Tortas

PARA QUINCE AÑOS

Simplemente orquideas
Con el auténtico sabor de la vid
Cuando la vida es color de rosa
Tierna y dulce quinceañera
Una propuesta joven y romántica





Simplemente ORQUÍDEAS

Los diseños simples de líneas puras tienen un encanto especial. Esta torta para quinceañeras es la prueba fehaciente de que para brillar no hacen falta grandes despliegues.



MATERIALES

- Torta de 16 cm de diámetro y 8 cm de altura
- Torta de 32 cm de diámetro y 8 cm de altura
- Bandeja de 22 cm de diámetro
- Bandeja de 42 cm de diámetro
- Pasta americana
- Rollitos de pastillaje de 8 cm de altura
- Pasta de goma
- Glasé real



PASO 11

Estirar pasta de goma blanca y cortar la garganta de la orquídea. Afinarla con un bolillo y ondular sus bordes. Pegarla alrededor de un conito de pasta alambreada y marcado con una esteca. Una vez seca, pintarla de distintos tonos de amarillo y rosa.

PASO 21

Estirar otra porción de pasta que sea un poco más gruesa en el centro y cortar dos pétalos ondulados para cada flor. Afinar los bordes y darles movimiento con un ruletero. Insertar los alambres en los centros de los pétalos, dejarlos secar y pintarlos.

PASO 31

Preparar los pétalos lisos siguiendo las indicaciones del paso anterior (tres para cada flor). Afinarlos pasándoles un bolillo sin formar ondulaciones.

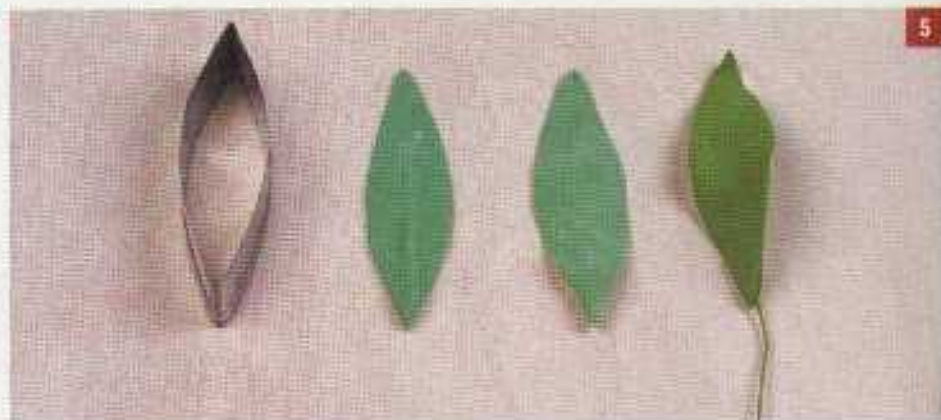


**PASO 4I**

Colocar dos pétalos ondulados separados por uno liso de un lado de la garganta, ubicar los dos pétalos lisos restantes en el otro costado.

PASO 5I**Hojas de orquídeas**

Estirar la masa, cortarla y marcar las hojas Alamoñanás y dejarlas secar. Pintarlas con colorante verde.

**PASO 6I**

Colocar dos o tres hojas alrededor de las flores y sujetarlas con cinta de floristería.

PASO 7I**Vincas**

Hacer un conito de pasta y esprimirlo en la base con un palito de amasar. Cortar la flor.

**PASO 8I**

Trabajar los pétalos con un ruletero para darles movimiento. Pasar un alambre con un gancho en el extremo de cada flor.

PASO 9I

Pintarlas de color violeta y realizarles algunas líneas que partan desde los centros.

**PASO 10I****Hojas de Vinca**

Prepararlas de color amarillo claro y, una vez secas, pintarles las partes verdes con un pincel.





11



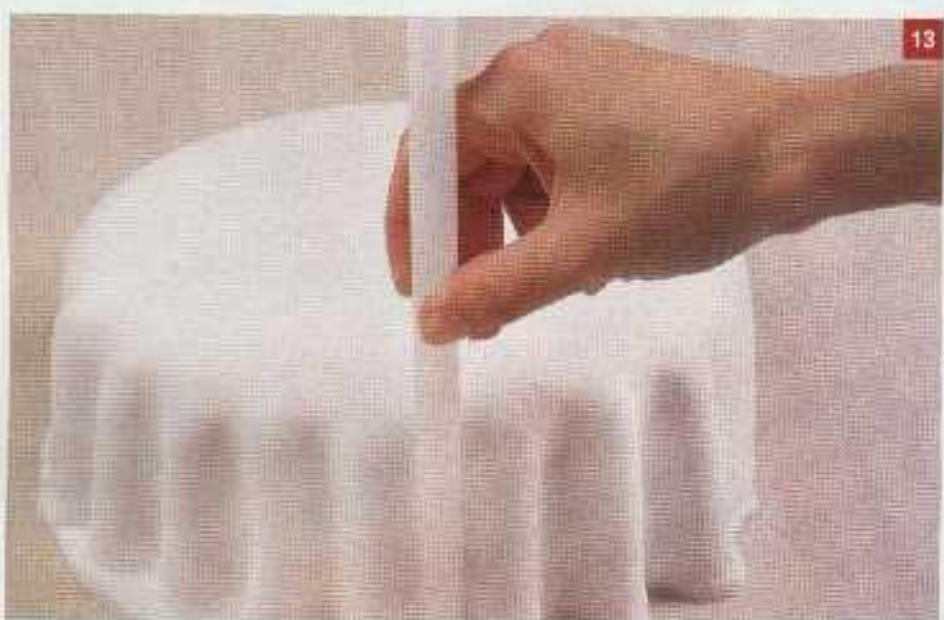
12

PASO 11

Armar ramitos de hojas y flores para colocar en las tortas.

PASO 12

Pegar los rollitos de pastillaje alrededor de las tortas.



13



14

PASO 13

Cubrir las tortas con pasta americana y acomodar los laterales con un bolito.

PASO 14

Pegar las tortas sobre las bandejas forradas con pasta americana y hacer un rollito de pasta en las bases.



15



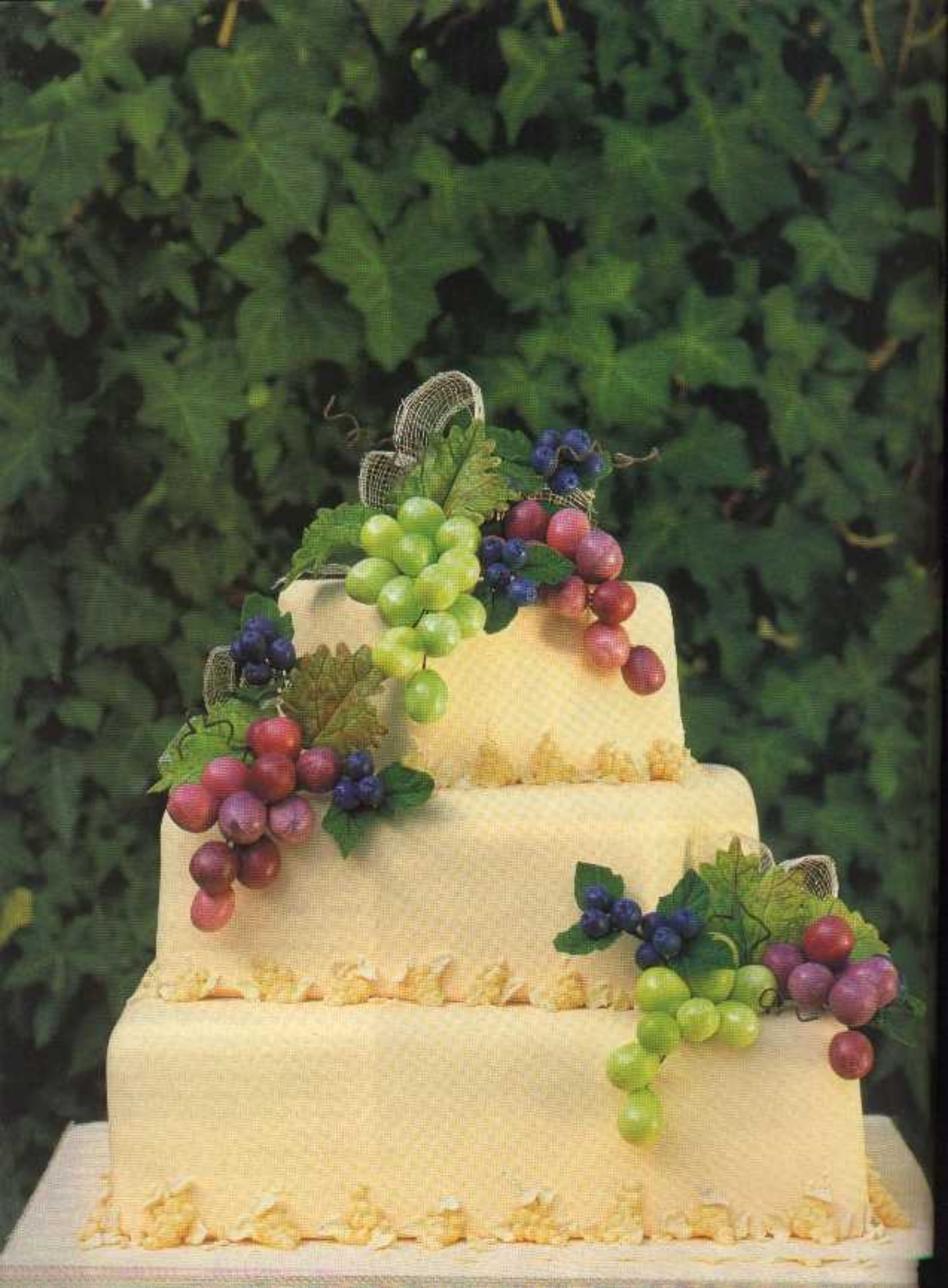
16

PASO 16
Glasé fluido

Se utiliza para rellenar figuras. Preparar el glase real de la manera habitual y aligerar su consistencia con jugo de limón o agua. Para saber cuál es el punto justo, realizar la siguiente prueba: volcar unas gotitas sobre el resto de la preparación y ver cuánto tardan en unirse; si lo hacen lentamente formando una superficie uniforme, la pasta estará a punto; si, por el contrario, las gotas se adhieren rápidamente, el glase estará demasiado líquido y habrá que espesarlo.

PASO 15

Rellenar los espacios vacíos con glase fluido blanco.



Con el auténtico SABOR DE LA VID



Esta torta distinguida y a la vez algo exótica es un verdadero despliegue de colores. Sin dudas, constituye una propuesta original para quienes se animan a un diseño diferente.

MATERIALES

- Torta cuadrada de 16 cm de lado
- Torta de 26 cm de lado
- Torta de 36 cm de lado
- Bandeja de 46 cm de lado
- Pasta de goma
- Pasta americana
- Glasé real

PASO 1

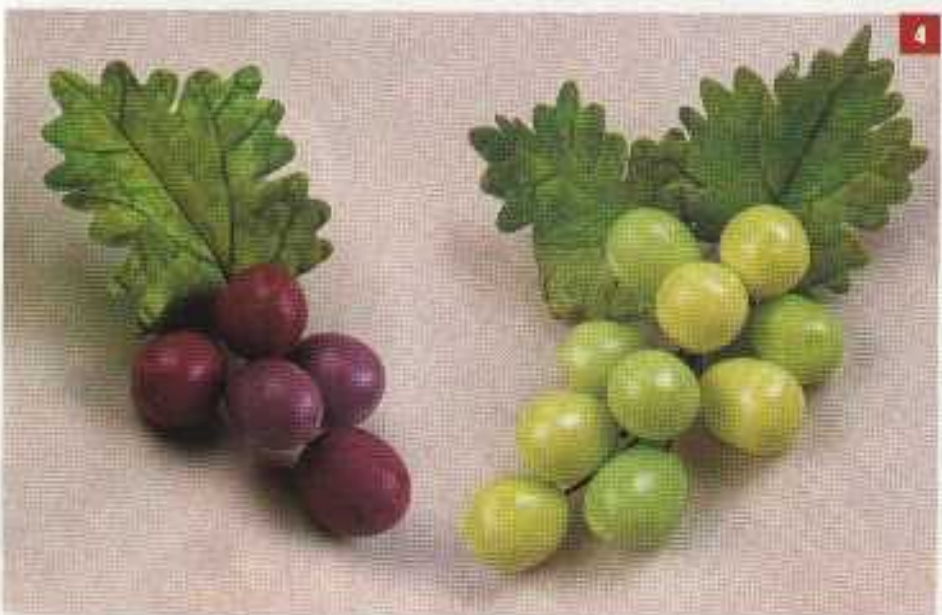
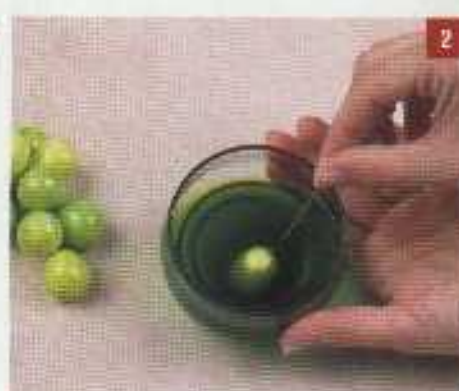
Modelar las uvas con pasta de goma y alambrarlas. Dejarlas secar.

PASO 2

Mezclar en un recipiente colorante verde y amarillo con agua y sumergir las uvas. Dejarlas secar nuevamente. De la misma forma, preparar uvas rosadas.

PASO 3

Estirar pasta de goma verde y cortar las hojas de parra. Marcar las nervaduras y alambrarlas. Dejarlas secar. Pintarlas con colorantes verde, marrón y naranja.



PASO 4

Unir las uvas y las hojas formando racimos. Sujetarlos con cinta de floristería.

PASO 5

Realizar los cassis con pasta violeta y colorearlos con el mismo procedimiento que se usó para las uvas.



PASO 6|

Estirar pasta de goma verde y acomodarla sobre la placa cortante. Pasarle un palo de amasar y retirar el excedente.

PASO 7|

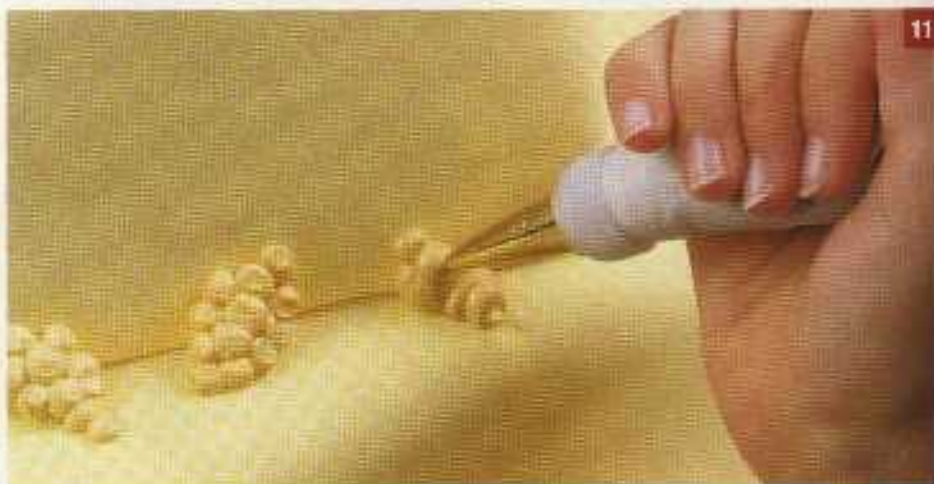
Marcar las partes superior e inferior de las hojas presionándolas con el marcador.

**PASO 8|**

Alambrarlas, dejarlas secar y pintarlas.

PASO 9|

Agrupar los cassis y colocarles las hojas formando los ramos.

**PASO 10|**

Cubrir las tortas con pasta americana color durazno. Montarlas y decorar los bordes con copetes en diferentes posiciones, utilizando glase en manga.

PASO 11|

Cubrir los copetes con bolitas de glase simulando las uvas.

PASO 12|

Decorar con hojas alrededor de los racimos.



Cuando la vida ES DE COLOR ROSA

Una torta del color más pedido y usado en todos los tiempos. Ramas de palmeras y flores de madreselvas completan esta composición muy juvenil y encantadora.



MATERIALES

- Torta de 16 cm de diámetro
- Torta de 32 cm de diámetro
- Torta de 40 cm de diámetro
- Pasta americana
- Glasé real
- Pasta de goma
- Cinta de raso rosa
- Soporte de acrílico o bandejas

**PASO 11**

Estirar pasta de goma de color rosa oscuro. Cortar las margaritas con un cortante y marcarlas con una placa forrando las nervaduras.

**PASO 21**

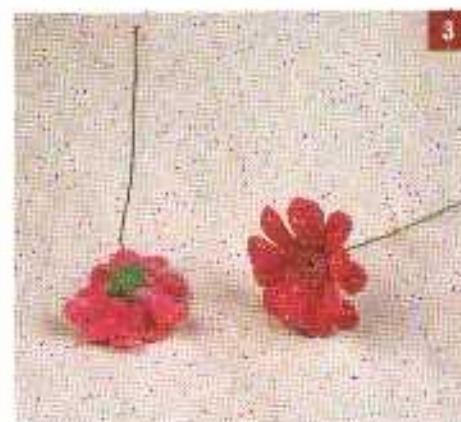
Dejarlas secar con forma. Preparar varias bolitas de pasta, aplanarlas y colocarlas sobre las flores formando los centros. Pintar los pétalos de color rosa intenso y los centros de amarillo.

PASO 31

Alambrar las flores por atrás y completarlas con hojas de glasé verde.

PASO 41

Preparar los pimpollos a partir de conos, cortarlos y luego alambrarlos.

**PASO 51**

Modelar un cono, cortarlo dejando un poco más de pasta en uno de sus lados. Aplanar ambos lados de la pieza y dividir en cuatro la parte más gruesa.

PASO 61

Afinar los pétalos y marcarlos con un palito. Insertar un alambre con pistilos en el extremo.



Staff | Tortas

Fascículo 1 • 2003

Director Editorial | Hugo H. García
Director Comercial | Claudio G. Miett
Consejo Editorial | Cecilia García Miett-
 Hugo H. García - Marcelo Capó

Editores | Cecilia Camín Miett
Realización | Marcelo Capó

Dirección de Producción | Gastón Guillén
Dirección de Arte | María Cecilia La Valle

Diagramación | María Cecilia La Valle
Redacción | Mariela Santambrogio
Corrección | Carola Ocampo
Asistencia | Vanina Quaglino
Fotografía | Claudio Sala
Producción Fotográfica | Graciela Bordini

Administración | Daniela Miett

Fotocromos | Dor. Prepress S.A.
 Viamonte 1410 Ter. pino Exp. Fed.
Impresión | Donnelley Cochrane Argentina S.A.
 Ruta Panamericana Km. 16,7
 (B1518JMA) Garín • Buenos Aires



Propietario EVIA ediciones
 Ediciones Visuales Alberdi S.A.

Juan B. Alberdi 2541 • Pta. Alta • B1636FQJ
 Tel.: 4797-6210 • Olivos • Buenos Aires • Argentina
www.eviaediciones.com tortas@eviaediciones.com

El Dúo Mundo de las Tortas Decoradas es una
 marca registrada de Ediciones Visuales Alberdi S.A.

Impresa en Argentina en 2003

Precio del ejemplar: Argentina \$ 6,50

Prohibida la reproducción total o parcial del contenido
 incluido en esta publicación sin autorización de la fuente.
 Queda hecho el depósito como obra de ley 11.722
 ISBN 978-950-1104-10-4

Distribuidor en Capital | Vaccaro Hnos. Entre Ríos 919
 Tel. Pso. (11) 3601 • Capital Federal • Tel.: 4305-483/49106

Distribuidor en Interior | DLSA Pta. Luis Sáenz Peña
 13324 (1115) • Capital Federal • Tel.: 4305-0114/3160

Bolivia | Agencia Moderna Cile Gra. Azcha E. 0142
 Cochabamba - Bolivia Tel.: 425-0074 moderna@commodito.net

Costa Rica | Euroimpresa Las Lunas, Sabana Norte Apdo.
 321-1299, Pavia, San José • Costa Rica Tel.: 226-5507

Chile | Distribuidor Molino S.A. Vicuña Paoz 3049 -
 Santiago • Chile Tel.: 786-3000 molino@molino.cl

Colombia | Distribuidoras Unidas Transversal 914-12-001 -
 Bogotá • Colombia Tel.: 413-9000

serviciob@diunidas.com.co

Ecuador | Disander Cárdena Fuentes, Mz. 2 Calle Tercera
 Av. Agustín Franco Guayaquil • Ecuador Tel.: 224-7138

revista@disander.com.ec

EE.UU. | Spanish Perfection & Book Sales 2105 NW
 103 Ave. Miami FL 33173 Tel.: 592-3819

info@spanishperfection.com

México | Distribuidora memex LUDO Blanco 145 Col. San
 Juan Tlhuaca • México DF Tel.: 5240-9500

memex@memex.com.mx

Panamá | Panamex Calle Wy calle 15 • Parque Lefevre
 Asado, 431 Panamá P.A. Tel.: 221-7015/7018

panamex@info.net

Paraguay | Distribuidora Rótti Montevideo 691 -
 Asunción • Paraguay Tel.: 44-7724 rotti@conexion.com.py

Perú | Distribuidora Tofarier, Av. República de Panamá
 3635 - Pao 2 San Isidro • Lima • Perú Tel.: 441-7048

cedi@tofarier.com.pe

Uruguay | Biviva S.A. Ciudadela 1615 - Montevideo •
 Uruguay Tel.: 931-1186 revista@biviva.com.uy

Venezuela | Distribuidora Comercial Edificio Bloque de
 Anillo - Piso 9 Final Av. San Martín • Caracas • Venezuela
 Tel.: 451-2000 giroentelcomercial@caracas.com

Técnica

RECETAS BÁSICAS página 4
 Torta de café, de naranjos, de manzanas y torta galesa

RELLENOS página 5
 Cómo rellenar y preparar tortas para forrar,
 crema de limón, crema de queso y crema moka

MERENGUES página 7
 Merengue italiano y merengue de chocolate

DECORACIÓN página 8
 Pastillaje y glaseo real

COBERTURA página 9
 Frosting americana y cómo cubrir tortas

ARMADO DE TORTAS página 16
 Tintas superpuestas, tortas con columnas,
 tortas decapitadas y colocación de dizes

CLAVES PARA CORTAR TORTAS página 48
 Tortas redondas, cuadradas, ovales,
 hexagonales y con formas de corazón

CUÁL FUE EL ERROR página 49

MOLDES página 49

Quince años

SIMPLEMENTE ORQUÍDEAS página 12

CON EL AL TÈNTICO SABOR DE LA VIDA página 16

CUANDO LA VIDA ES COLOR DE ROSA página 19

TIERNA Y DULCE QUINCEAÑERA página 22

UNA PROPUESTA JOVEN Y ROMÁNTICA página 26

Bodas y Aniversarios

ROSAS E ILUSIONES ETERNAS página 30

DE ROMÁNTICA INSPIRACIÓN página 33

AZUCENAS POR SIEMPRE página 36

NARCISOS A TODO COLOR página 40

EL SUTIL ENGANTO DEL EXORADO página 43



VERDE Y AZUL



BODAS



ANIVERSARIO

7

PASO 7|

Armar las ramas intercalando las madresevas con hojitas verdes.

8

PASO 8|

Hacer los pimpollos con conitos alargados de pasta de goma. Alambrarlos y agruparlos.

9

PASO 9|

Preparar varias hojas lisas de distintos tamaños con pasta de goma verde. Dejarlas secar y pintarlas con colorante verde.

8

9

10

11

12

PASO 10|

Armar las ramas de la palmera con las hojas chicas en la parte superior y las grandes en la inferior.

PASO 11|

Cubrir las tortas con pasta americana rosa, montarlas y cubrir las uniones con cinta de raso al tono. Decorar con floritas de glasé realizadas con un cucurucho.

PASO 12|

Por último, armar los ramos y ubicarlos sobre las tortas.



Tierna y dulce

QUINCEAÑERA

Las figuras modeladas con pasta de goma son un clásico al que siempre recurrimos. Este diseño propone recrear a la cumpleañera en un sencillo pero emotivo homenaje.

MATERIALES

- Torta con forma de flor de aproximadamente 24 cm de lado
- Bandeja redonda de 30 cm de diámetro
- 2 tortas en forma de corazón de aproximadamente 20 cm
- Bandeja de 50 cm de diámetro
- Pasta de goma
- Glase
- Pasta americana
- Telgopor para tornear la peana

PASO PREVIO

Cubrir las tortas y las bandejas con pasta americana blanca. Pegar la torta con forma de flor sobre la bandeja chica, y las otras dos sobre la grande dejando un espacio en la parte posterior para colocar un soporte.

PASO 1

Para preparar la parte superior de la muñeca, llenar el molde con pasta de goma teñida de color piel y presionarla bien. Retirar la pieza y empujar sus bordes sacando las rebabas.

PASO 2

Cuando la pasta aún está fresca, realizar la boquita con un bisturí. Insertar un palillo en la base del torso para poder pincharlo sobre la peana.

PASO 3

Pintar los fondos de los ojos con blanco y los iris con un color a elección. Realizar las pestañas y las cejas con pincel y color marrón.

PASO 4

Tornear un telgopor de aproximadamente 13 cm de alto para usar como peana. Colocarlo debajo del torso.





5



6

PASO 5|

Estirar pasta de goma blanca y cortar la falda con los moldes. Ubicarla sobre la peana cubriéndola.

PASO 6|

Estirar un rectángulo de pasta de goma y fruncirlo en el centro formando el escote.



7



8

PASO 7|

Envolver el torso con la pasta y unir los extremos en la espalda.

PASO 8|

Modelar los brazos con la misma pasta que se usó para el torso, y pegarlos a los costados del cuerpo.



9

PASO 9|

Fruncir el otro rectángulo de pasta y pegarlo sobre un brazo, cayendo desde el hombro. Volcar el resto de la pieza hacia la espalda simulando la caída de la tela.

PASO 10|

Repetir el procedimiento en el otro brazo.

PASO 11|

Hacer otro lazo pequeño desde los hombros hasta los antebrazos, en la parte posterior.



10



11



12

PASO 121

Realizar el cabello con glase marrón. Pegar algunas flores blancas sobre la cabeza y otras en las mangas.

PASO 131**Flores**

Estirar la pasta de goma y cortar las flores. Pasarles un bolillo para afinarlas.

PASO 141

Dejarlas secar. Colocar una bolita de pasta verde clara en el centro de cada flor. Una vez secas, pintarlas de celeste, lila y rosa.



13



14

PASO 151
Estirar pasta de goma bien fina y colocarle varios palitos de brochete encima y debajo para fruncirla (de esta forma, todos los pliegues quedan iguales).



15



16

PASO 161
Retirar los palillos y unir los pliegues donde se desean los frunces.



17



18

PASO 171
Colocar la pieza en el borde superior de la torta con forma de flor. Preparar otros drapeados iguales y ubicarlos sobre la unión de la torta con la bandeja.

PASO 181
Colocar en las tortas con forma de corazón otras piezas fruncidas que vayan desde la superficie hasta la bandeja. Por último, acompañar las formas con flores.



Una propuesta

JOVEN Y ROMÁNTICA

Para innovar sin miedo: un diseño fuera de lo común que vale la pena intentar. Su mayor ventaja es que resulta tan atractivo como fácil de realizar.

MATERIALES

- Torta de 16 cm de diámetro
- Torta de 24 cm de diámetro
- Torta de 32 cm de diámetro
- Bandeja de 20 cm de diámetro
- Bandeja de 28 cm de diámetro
- Bandeja de 40 cm de diámetro
- Pasta americana
- Glase real

PASO 1

Colocar el diseño de las flores sobre un telgopor y cubrirlo con un celofán y sujetarlo.

PASO 2

Dibujar los bordes de las flores y los centros de los pétalos con glase turquesa.

PASO 3

Rellenar las flores con glase fluido de color turquesa claro.

PASO 4

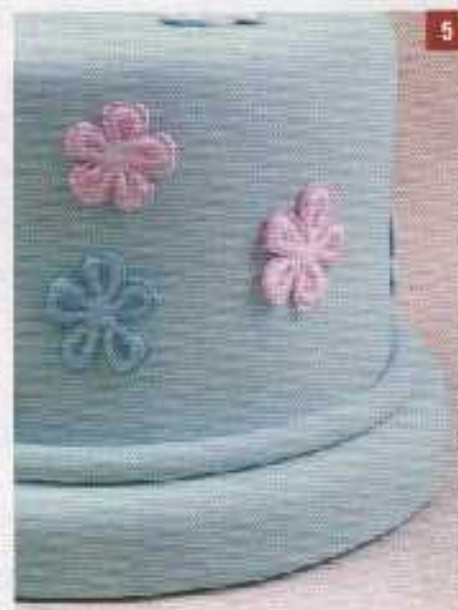
Preparar flores rosas y lilas. Cuando estén secas, despegarlas con mucho cuidado.

PASO 5

Cubrir las tortas y las bandejas con pasta americana turquesa. Colocar rollitos de pasta sobre las uniones de las tortas y las bandejas, y pegar las flores con una gotita de glase.

PASO 6

Por último, alambrear por detrás algunas de las flores y colocarlas en la torta superior.



Tortas

PARA BODAS
Y ANIVERSARIOS

Rosas e ilusiones eternas

De romántica inspiración

Azuavenua por siempre

Narcisos a todo color

El sutil encanto del dorado





Rosas e ilusiones

ETERNAS



La más linda de todas las flores recreada con pastillaje y pasta de goma. Completan la decoración un conjunto de damascos que pueden resultar tan dulces como las mismas rosas.

MATERIALES

- Tarta de 16 cm de diámetro
- Tarta de 26 cm de diámetro
- Tarta de 36 cm de diámetro
- Bandeja de 46 cm de diámetro
- Merengue italiano
- Merengue de chocolate
- Pasta de goma
- Pastillaje



1

PASO 11

Preparar varios conos de pastillaje, alambrianos y dejarlos secar. Para el primer pétalo, estirar pasta de goma y cortar un círculo de 4 cm de diámetro; afinar los bordes y envolver el cono.



2



3

PASO 21

Cortar otros dos pétalos y pegarlos enfrentados formando la segunda vuelta de la corola.

PASO 31

Realizar la tercera vuelta con tres pétalos.

PASO 41
Continuar colocando pétalos hasta obtener una rosa del tamaño deseado. Siempre es conveniente preparar flores grandes y chicas que puedan combinarse en la composición.

PASO 51
Estirar pasta de goma verde y cortar las hojas de las rosas. Marcarlas las nervaduras, alambrianas y dejarlas secar. Pintarlas con colorante verde.



4



5

Para deleitar

Y DELEITARSE

Pocos son los días de nuestras vidas que recordaremos por siempre. Al hacer memoria descubriremos que la mayoría de esos momentos fueron celebrados con fiestas inolvidables.

A través de esta nueva publicación, mis queridas amigas y seguidoras, quiero invitarlas a iniciarse en un mundo mágico en el que no faltarán motivos para festejar, un universo de arduo en el que nuestras tortas serán las verdaderas protagonistas.

En esta primera edición les propongo que propongamos juntas esos diseños que jamás olvidaremos: tortas para Cumpleaños de Quince, Bodas y Aniversarios, sumamente emotivas, personales y únicas.

Mi propuesta es variada, pues incluye modelos clásicos y modernos para complacer todos los gustos. Además, incluí las mejores recetas para preparar los bizcochuelos que vamos a decorar y algunos truchitos para montar los pisos y agregar dijes, cintas y otros elementos vistosos.

Estoy convencido de que las tortas preparadas para estas celebraciones están íntimamente ligadas al alma de cada homenajeado. Así, la de Boda define el estilo de la fiesta, casi tanto como el vestido de la novia; la de Quince años irradia frescura y la de Aniversario es el reflejo fiel del deseo compartido, una torta que se llena de a dos.

Espero que disfruten cada una de estas creaciones, que son para siempre.

Nos encontramos en la próxima entrega con muchos nuevos diseños.

Marcela Capó

Tel/Fax: (54-11) 4541-3386
Cel: 16 5326-9729
www.marcela capo.com.ar
E-mail: info@marcela capo.com.ar





6

PASO 6I

Preparar varias bolitas de pasta amarilla y modelar los damascos. Realzarles las hendiduras con una esteca.



7

PASO 7I

Insertar un alambre con un ganchito en la punta de cada damasco y pintarlo con distintos tonos de amarillo y anaranjado.

PASO 8I

Realzar las hojas de los damascos con un cortante para hojas liso.



8



9

PASO 9I

Untar la parte superior de las tortas con merengue italiano. Utilizar una espátula.



10

PASO 10I

Colocar merengue de chocolate en la parte inferior de los laterales de la torta.



11

PASO 11I

Formar los picos con la espátula y esfumar los dos tonos de merengue.

PASO 12I

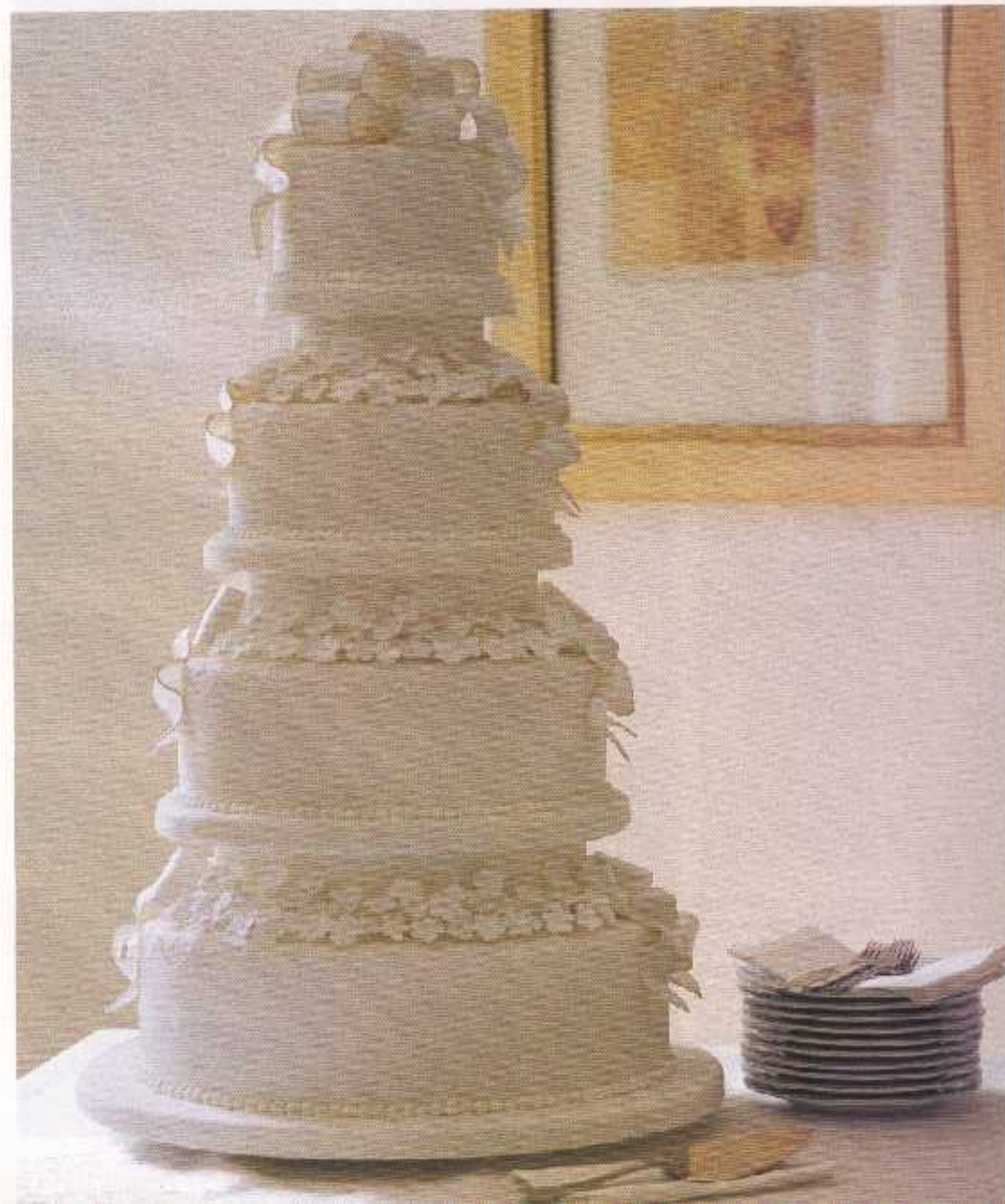
Montar las tortas y ubicar los damascos. Colocar las hojas sobre las uniones de las rosas.



12

De romántica INSPIRACIÓN

Moños, lazos y flores de pasta de goma acompañados de guarniciones de glasé real.
Un minucioso trabajo de decoración que parece más difícil de lo que realmente es.



MATERIALES

- Tortas de 16, 24, 32 y 40 cm de diámetro
- Bandejas de 20, 32, 40 y 50 cm de diámetro
- Pasta americana
- Pasta de goma
- Glasé real



PASO 11

Modelar un conito de pasta de goma blanca, afinar en la base con la ayuda de un palito de amasar. Untar la flor con un corante de cinco pétalos, afinar los bordes y alambrearla. Hacer un punto de glase amarillo en el centro.

PASO 21

Para un lazo, estirar pasta de goma y marcarla con un palo sin fin. Cortar una tira usando como guía la que aparece en los moldes.

PASO 31

Dar vuelta la pasta y marcar con una pinza recta los bordes.

PASO 41

Unir los extremos y fruncirlos. Colocar un papel de aluminio para que se sequen con forma.



PASO 51

Cubrir las tortas con pasta americana y colocarlas sobre sus bandejas también forradas. En las uniones, decorar con una manga de glase blanco y pico ibo.





6



7

PASO 6|

Con todos los lazos secos formar en el piso superior un moño. Para esto, pegar la primera vuelta de lazos.

PASO 7|

Sobre los lazos anteriores, colocar los siguientes hasta completarlo.

PASO 8|
Para el resto de los pisos preparar moños de pasta de goma, y en fresco colocarlos sobre las tortas.

PASO 9|
Entre los moños, colocar las flores en la parte superior del borde. Pegar también sobre cada torta el soporte correspondiente.



8



9



10



11

PASO 10|

Hacer debajo de las flores una primera calda de hilos de glasé.

PASO 11|

Debajo de ésta realizar una segunda vuelta con hilos más largos que alcancen dos de las ondas superiores.



Azucenas

POR SIEMPRE

Con dos tortas hexagonales y una redonda es posible crear una gran variedad de composiciones. En este caso, se optó por la blanca elegancia de una decoración con flores.



MATERIALES

- Torta hexagonal de 18 cm de lado
- Torta hexagonal de 28 cm de lado
- Torta redonda de 40 cm de diámetro
- Bandeja hexagonal de 32 cm de lado
- Bandeja redonda de 50 cm de diámetro
- Pasta americana
- Glasé real
- Pasta de goma

PASO 11

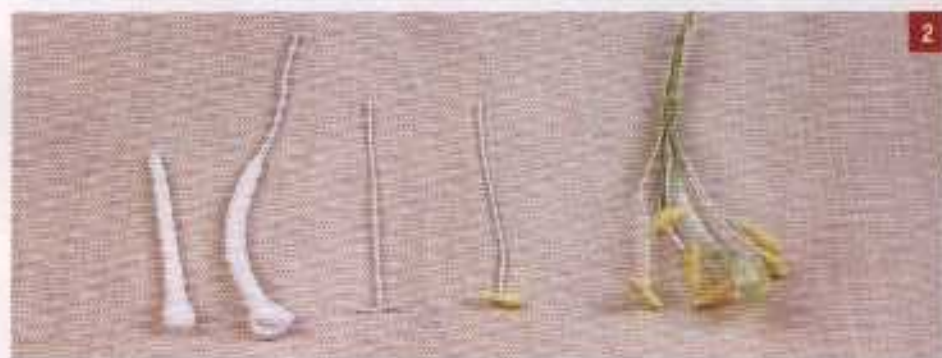
Estirar una pieza de pasta de goma que sea más gruesa en el centro. Cortar los pétalos, alinearlos, marcarlos y alambriarlos. Darles forma y dejarlos secar. Preparar seis pétalos para cada flor.

PASO 21

Realizar el centro de la flor a partir de un rollo de pasta alambrado. Hacer seis pistilos con alambres finos doblados en uno de sus extremos, sumergirlos en glasé amarillo.

PASO 31

Colocar los tres primeros pétalos alrededor del centro y sujetarlos con cinta de floristería.



PASO 41

Ubicar los otros tres pétalos detrás de los primeros.

PASO 51

Modelar los pimpollos y alambrearlos. Marcarlos con una esteca y dejarlos secar.

**PASO 61**

Para los Lirios del valle, alambrear bolitas de pasta y pegarles floritas en las puntas; para los pimpollos, sólo dejar las bolitas de pasta.

PASO 71

Armar las varas colocando primero los pimpollos y luego las flores.

**PASO 81**

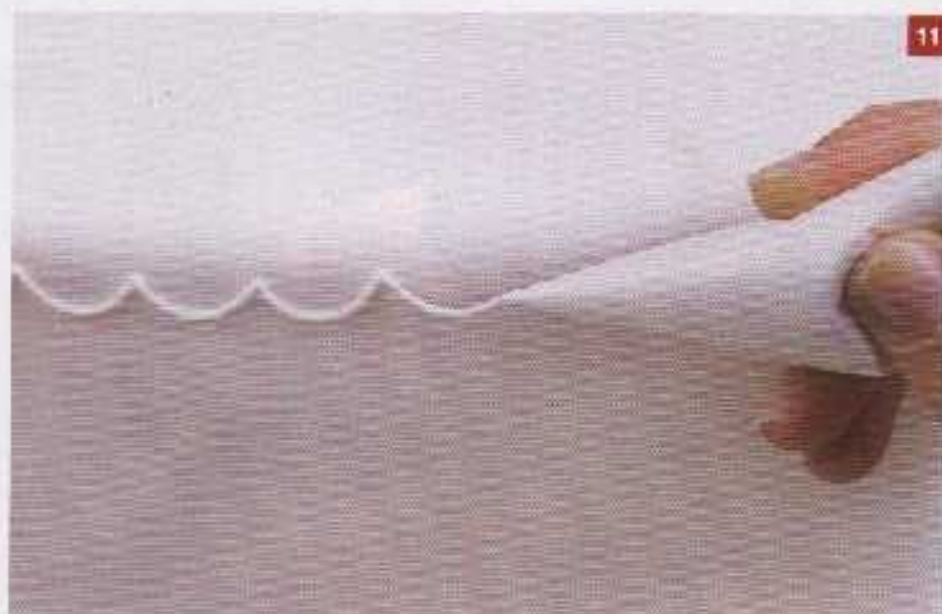
Preparar hojas lisas y armar las ramas de Ruscus para colocar en los ramos.

PASO 91

Teñir las hojas de Zebrina de color verde grisáceo. Alambrearlas y dejarlas secar.

**PASO 101**

Pintarlas con polvo de nácar y dibujarles las rayas con colorante verde.



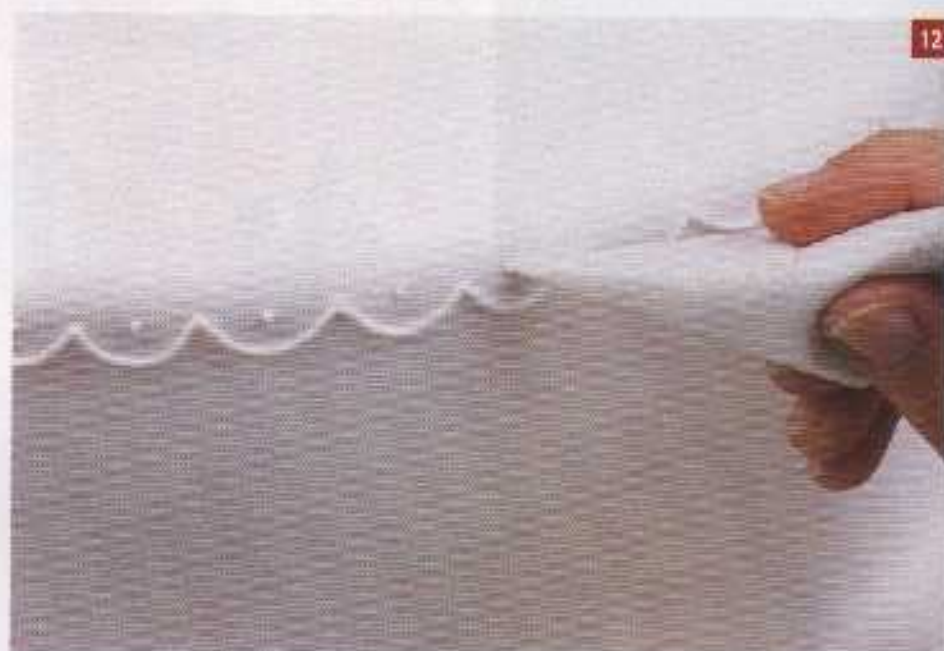
11

PASO 11

Cubrir las tortas con pasta americana blanca y colocarlas sobre las bandejas. Decorar los bordes superiores con ondas de glase en cartucho.

PASO 12

Realizar un punto de glase en el centro de cada onda.



12

PASO 13

Decorar las bases de las tortas con una manga llena de glase y un plio redondo.

PASO 14

Seguir el diseño de la guarda con un hilo de glase realizado con un cucurucho.



13



14



Narcisos

A TODO COLOR

Amarillo, naranja y rosa con imaginación, todos los tonos pueden usarse en las tortas de aniversario. Sólo hay que animarse a realizar combinaciones nuevas y originales.



MATERIALES

- Torta ovalada N° 1
- Torta ovalada N° 3
- 2 bandejas ovaladas
- Pasta americana
- Pasta de goma

PASO 11

Estirar pasta de goma amarilla y cortar la garganta de la flor. Ondular sus bordes con un rulo.

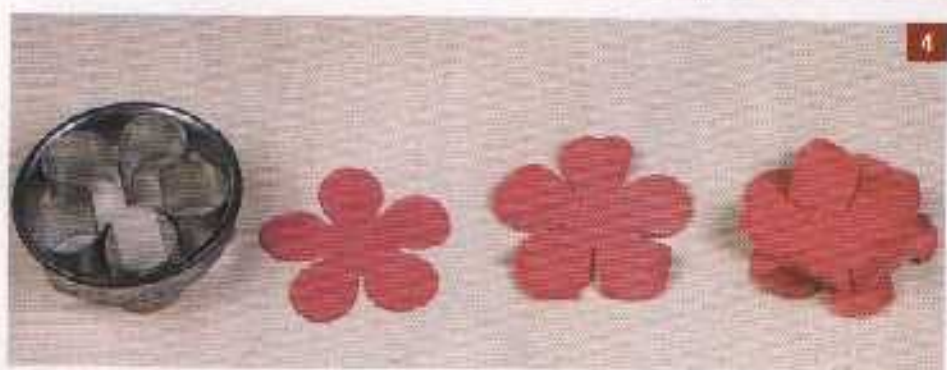


PASO 21

Para el centro, modelar un conito de la misma pasta y alambrarlo. Cerrar la garganta y pasar el conito por el centro.

PASO 31

Cortar los pétalos restantes (se necesitan dos piezas de tres pétalos para cada flor), marcarlos y dejarlos secar para que tomen forma. Colocar la garganta en el centro de la flor.



PASO 41

Curar cinco flores de cinco pétalos y afinarlas; superponerlas dándoles movimiento.

PASO 51

Después de formar la flor de cinco vueltas de pétalos, formar el centro con una bolita de pasta negra.



RECETAS BÁSICAS

Para preparar las tortas que se van a decorar, la mayoría de las veces se puede usar un bizcochuelo clásico; pero si desea lograr un sabor especial, recurra a alguna de las siguientes recetas.

TORTA DE CAFÉ

Ingredientes

(para un molde de 22 cm de diámetro)

- 75 cc de café preparado bien fuerte
- 75 cc de leche
- 3 barritas de chocolate semi-amargo rallado
- 6 huevos
- 1 y 1/2 taza de azúcar
- 2 tazas de harina común
- 1 cucharada de manteca
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Preparación

1. Colocar en un recipiente el café, la leche y el chocolate rallado, llevar al fuego. Cuando la mezcla haya espesado, retirarla del fuego y dejarla enfriar.
2. Batir las claras a punto nieve e incorporarles las yemas de a una y sin dejar de batir.
3. Mezclar la crema de chocolate y café con el azúcar y la manteca derretida y fría. Agregarle los huevos batidos.
4. Por último, integrar la harina con el polvo de hornear e incorporarlos a la preparación.
5. Volcar la mezcla en un molde de 22 cm de diámetro enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado durante una hora, aproximadamente.



TORTA DE NARANJAS

Ingredientes

(para un molde de 20 cm de diámetro)

- 3/4 taza de manteca
- 1 y 1/2 taza de azúcar
- Ralladura de una naranja
- 3 huevos
- 2 tazas de harina común
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Jugo de 2 naranjas

Preparación

1. Batir la manteca con el azúcar hasta que esté bien cremosa. Agregar la ralladura de la naranja y los huevos, uno a uno y sin dejar de batir.
2. Tamizar la harina con el polvo para hornear e incorporarlos a la mezcla alternándolos con los ingredientes líquidos.
3. Volcar la preparación en un molde de 20 cm de diámetro, previamente enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado durante 50 minutos, aproximadamente.



TORTA DE MANZANAS

Ingredientes

(para un molde de 18 cm de diámetro)

- 125 g de manteca
- 3 huevos
- 200 g de azúcar
- 250 g de harina leudante
- Esencia de vainilla
- 1 taza de manzanas peladas y procesadas con 3 cucharadas de jugo de limón
- 1 manzana cortada en cubos chicos y rociada con jugo de limón

Preparación

1. Batir el azúcar con la manteca hasta formar una crema. Añadir los huevos de a uno y aromatizar con la esencia.
2. Retirar la crema de la batidora y agregarle la harina intercalada con las manzanas procesadas.
3. Incorporar los cubos de manzana y mezclar bien.
4. Verter la preparación en un molde de 18 cm de diámetro, previamente enmantecado y enharinado. Cocinar durante una hora.



**PASO 6**

Con el mismo procedimiento, preparar otras flores de distintos colores y alambrarlas por atrás.

PASO 7

Realizar las hojas de trébol con pasta verde y un cortante de corazón. Agruparlas de a tres.

**PASO 8**

Preparar un helecho con cinta de floristería verde y cortado en tramos pequeños. Sujetarlos a un alambre.

PASO 9

Hacer varias hojas de hiedra con pasta y cortantes de distintos tamaños. Dejarlas secar y pintarlas.

**PASO 10**

Armir las ramas de hiedra comenzando por las hojas chicas.

PASO 11

Cubrir las tortas con pasta americana blanca y colocarlas sobre sus bandejas. Decorar las uniones con una guarda de glase.

**PASO 12**

Ubicar las flores y las hojas sobre la torta. Por último, pintar varias ramitas con colorante verde sobre la pasta americana.



El sutil encanto DEL DORADO

Rombos y cintas delicadamente combinados con hojas verdes y moradas.
Una composición sumamente elegante que se escapa de los diseños tradicionales.



MATERIALES

- Torta redonda de 16 cm de diámetro
- Torta redonda de 26 cm de diámetro
- Torta redonda de 36 cm de diámetro
- Bandeja redonda de 46 cm de diámetro
- Pasta americana con café
- Cintas doradas

**PASO 1|**

Cubrir la torta correspondiente al primer piso con pasta americana con café. Con una esteca y una tira de cartulina de 3 cm de ancho como guía, realizar diagonales sobre la pasta.

**PASO 2|**

Inclinar la tira de cartulina hacia el otro lado y marcar las otras diagonales.

PASO 3|

Colocar una gomita en una pinza con forma de onda y marcar la parte superior del segundo piso (la gomita permite que las ondas queden todas iguales).





4



5

PASO 4|

Con un bolillo chico, marcar un punto sobre las uniones de las ondas y varios puntos dispersos debajo de éstas.

PASO 5|

Con una esteca, marcar líneas de puntos verticales y paralelas en el piso inferior.



6

**PASO 6|**

En el primer piso, pintar algunos rombos con colorante dorado de manera tal que queden intercalados con otros del color de la pasta. Repetir el procedimiento con las ondas del segundo piso y las rayas del tercero.

PASO 7|**Hojas moradas**

Cortarlas en pasta de goma; pasarles el bolillo y el marcador de nervaduras. Alambrarlas y dejarlas secar. Pintarlas con colorante bordo.

PASO 8|**Lentejón**

Untar círculos pequeños, alinearlos y marcarles las nervaduras. Alambrarlos y pintarlos con colorantes verde y marrón.

PASO 9|**Hojas doradas**

Cortarlas, alinearlas y marcarlas. Colocarles los alambres y pintarlas de dorado.



7



8



9

ARMADO DE TORTAS

USO DE SOPORTES Y DE COLUMNAS

La disposición de los pisos se realiza teniendo en cuenta el eje central de la torta. Estos armados pueden incluir pisos superpuestos o separados entre sí por columnas o separadores.

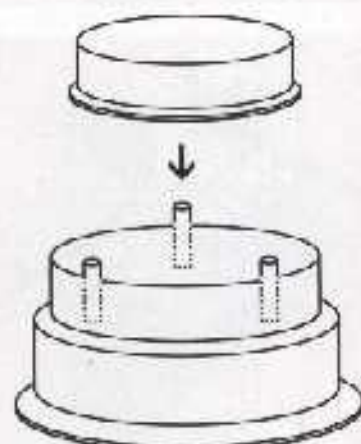
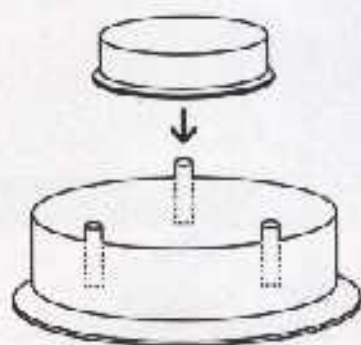
TORTAS SUPERPUESTAS

Montar las tortas no es difícil, sólo hay que seguir los pasos que enunciamos a continuación.

1. Forrar la torta inferior, colocarla sobre un cartón y acomodarla en una bandeja preparada (preferentemente de madera, para que soporte el peso de las tortas).

Cortar varillas de madera de la misma altura de la torta y de al menos 8 mm de espesor. Cubrirlas con papel de aluminio e insertarlas en la torta.

2. Colocar glase sobre la torta inferior y montar el piso superior, previamente forrado y colocado sobre una base de cartón. Repetir el procedimiento con todos los pisos.



3. La colocación de las columnas en la torta es sumamente sencilla: basta con centrar el armazón e introducir las patas hasta llegar al cartón de la torta inferior.

4. Por último, ubicar el piso superior sobre el plato de las columnas. Esta torta debe tener su propia bandeja para que pueda ser transportada en forma independiente.



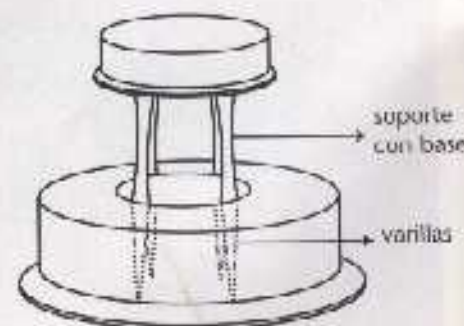
TORTAS CON COLUMNAS

1. La colocación de las columnas en la torta es sumamente sencilla: basta con centrar el armazón e introducir las patas hasta llegar al cartón de la torta inferior.

2. Por último, ubicar el piso superior sobre el plato de las columnas. Esta torta debe tener su propia bandeja para que pueda ser transportada en forma independiente.



En el mercado se pueden encontrar algunas columnas que tienen un plato superior y otro inferior y, por lo tanto, no se pueden insertar en las tortas. Para usarlas, hay que colocar las varillas de madera en el piso inferior y pegar encima el plato inferior del soporte.



COLOCACIÓN DE DIJES

1. Atar los dijes a cintas no muy anchas y del color de la torta. Envolverlos con papel de aluminio.
2. Los dijes se pueden ubicar en el lateral de la torta, en la unión de ésta con la bandeja, y ocultar con una guirnalda de decoración.
3. Para colocarlos en la superficie de la torta, primero hay que elegir el lugar donde se ubicarán las flores o el decora-

do y colocar allí los dijes. Practicar un corte y luego levantar la pasta para colocar los dijes. Si son muchos, retirar un poco de bizcochuelo con una cuchanta y acomodar allí los dijes. Por último, cubrirlos con la pasta y ubicar los ramos encima.

4. Otra forma de presentarlos es en copones con pétalos, flores secas o paños, cuyos colores y estilos no desentonen con la torta.



PÁGINA 24



PÁGINA 25

TORTAS DESPLAZADAS

Las tortas pueden ubicarse en diferentes soportes, como en este caso que están colocadas desplazadas del eje central. Así, es posible poner un piso sobre la mesa y otro a una altura diferente.



OTRO SOPORTE

Otra manera de separar los pisos es con círculos de telgopor de alta densidad torrados con papel de aluminio, cuyos laterales hayan sido cubiertos con la misma masa que se usó para formar el bizcochuelo. En este caso, los palillos se deben colocar en la torta y sobre éstos pegar el soporte. Cada piso se traslada por separado con su soporte pegado.



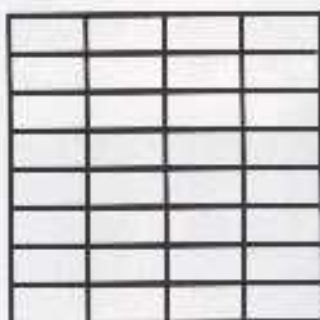
GUÍA PARA CORTAR TORTAS

REDONDAS, CUADRADAS, OVALADAS, HEXAGONALES Y CON FORMA DE CORAZÓN

Retirar el piso superior de la torta y reservarlo. Cortar el segundo, luego el tercero y así sucesivamente. El piso superior generalmente es una torta galeña que se puede guardar hasta el primer aniversario. Las porciones deben medir aproximadamente 2,5 cm de largo por 5 cm de ancho y 10 cm de alto, y pesar alrededor de 100 g.

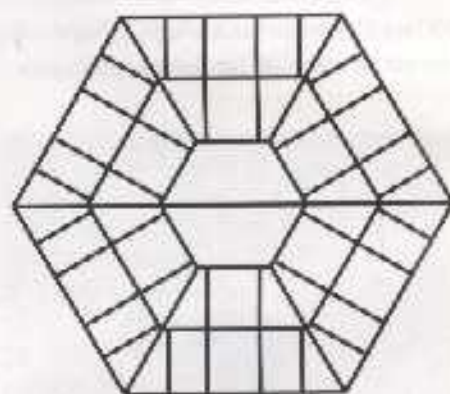
TORTAS CUADRADAS

Realizar el primer corte a 5 cm del borde y dividirlo en porciones de 2,5 cm. Avanzar 5 cm y continuar el corte.



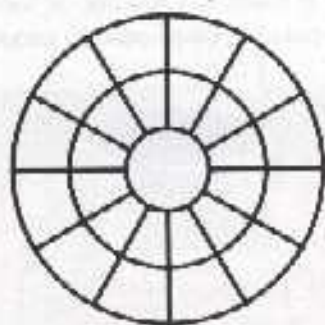
TORTAS HEXAGONALES Y CON FORMA DE CORAZÓN

Las tortas hexagonales se cortan de la misma forma que las redondas.



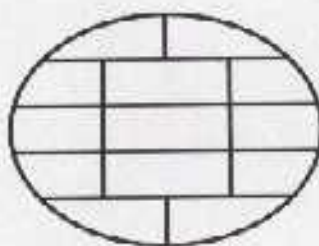
TORTAS REDONDAS

Realizar un círculo a 5 cm del borde exterior y luego cortar porciones de 2,5 cm. Marcar otro círculo a 5 cm del centro y repetir el procedimiento. El círculo central se puede dividir en dos, cuatro o seis porciones, de acuerdo al tamaño de la torta.

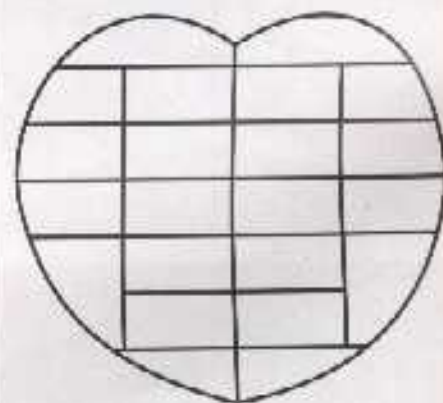


TORTAS OVALADAS

Hacer el primer corte a 5 cm del borde exterior y luego seguir dividiendo la torta en porciones de 2,5 cm.



Las tortas que tienen forma de corazón se dividen por la mitad con un corte vertical que vaya desde el centro hacia los bordes, y luego cada 5 cm y cada 2,5 cm en forma transversal.



¿CUÁL FUE EL ERROR?

Algunas veces las tortas horneadas no salen como quisiéramos. Aquí van algunas pistas que permiten comprender donde se encuentra la falla.

¿Por qué quedó con una textura pesada?

- El batido fue insuficiente y, por lo tanto, quedó muy poco aire atrapado en la preparación de huevos y azúcar.
- La harina no fue incorporada con movimientos suaves y envolventes.
- Los huevos eran demasiado pequeños.
- La manteca fue agregada a la preparación cuando aún estaba caliente provocando que se estancara la espuma del batido.
- El horno estaba frío cuando fue colocada la torta.
- La cocción fue demasiado larga.

¿Por qué se hunde en el centro?

- La temperatura del horno estaba demasiado alta.
- La preparación tenía mucho líquido.
- La puerta del horno fue abierta demasiado pronto provocando una corriente de aire.
- No se horneó el tiempo suficiente.

¿Por qué no crece?

- La temperatura del horno es muy elevada.
- La preparación no tiene la cantidad adecuada de polvo para hornear.
- Los huevos fueron poco batidos.
- Se colocaron pocos huevos en la preparación.

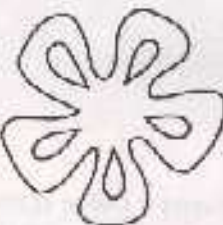
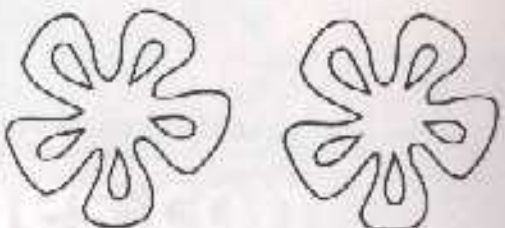
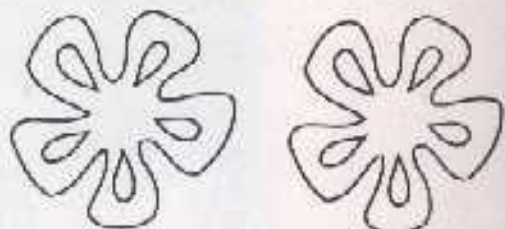
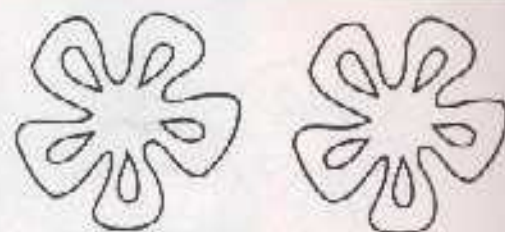
¿Por qué crece en forma despareja?

- La harina no se mezcló bien con el resto de la preparación.
- El molde no se engrasó ni enharinó en forma pareja provocando, de esta forma, que la mezcla se adhiera en algunas zonas de los bordes.
- La rejilla del horno no se encuentra a nivel.
- El horno quema en forma despareja.

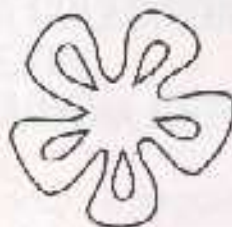
¿Por qué se quemó en la base?

- Se utilizó un molde demasiado delgado.
- La torta fue horneada muy cerca de la parte inferior del horno.

MOLDES



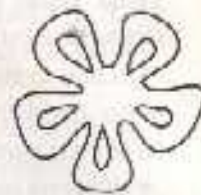
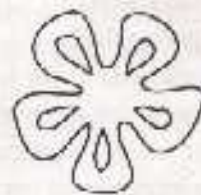
Una propuesta
joven y audaz
(Página 26)



MOLDES



**Una propuesta
joven y audaz**
(Página 26)



De romántica inspiración
(Página 33)

Marcar en fresco con una pinza recta

Tierna y dulce quinceañera
(Página 22)

Afinar el borde
con un palito

Molde pollera

Fruncir para
ceñir a la cintura

Doble

TORTA GALESA

Ingredientes

(para un molde de 26 cm de diámetro)

- 400 g de manteca
- 500 g de azúcar negra
- 250 g de glucosa de maíz
- 8 huevos
- 2 copitas de coñac
- Ralladura de un limón
- 300 cc de leche
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 cda. de canela
- 1 cda. de clavo de olor
- 1 cda. de bicarbonato de sodio
- 750 g de harina leudante
- 250 g de pasas Sultanas
- 250 g de pasas Corinto
- 250 g de ciruelas secas descaroizadas
- 250 g de nueces

Preparación

1. Dejar macerar las frutas secas con el coñac. Batir la manteca con el azúcar y la glucosa de maíz. Incorporar los huevos de a uno.
2. Agregar la ralladura de limón, la leche y la esencia de vainilla. Incorporar las frutas maceradas con su líquido.
3. Unir la canela, el clavo de olor y el bicarbonato con la harina. Integrar todo con la preparación inicial.
4. Verter la mezcla en un molde enharinado y enmantecado. Cocinar durante 1 y 1/2 hora. Dejarla estacionar durante 15 días antes de utilizarla.



RELLENOS

Existe una gran variedad de cremas; aquí le enseñamos a realizar cuatro de las más deliciosas. También, le mostramos cómo cortar y preparar las tortas para rellenarlas y forrarlas.

CÓMO RELLENAR Y PREPARAR TORTAS PARA FORRAR



1. Marcar las tortas y cortarlas en capas del mismo espesor. Cubrir con un film el fondo del molde que se utilizó para hornear la torta, y ubicar la primera capa de bizcochuelo. Humedecerla con almibar, conac, jugo de fruta u otra bebida a elección.



2. Acómodar el relleno elegido y cubrirlo con una nueva capa de bizcochuelo.



3. Cortar la fruta deseada en trozos y distribuirlos sobre la torta; no hace falta humedecer la superficie, pues las frutas eliminan jugo y mojan el bizcochuelo.



4. Colocar la crema seleccionada, acomodar la última capa de torta y humedecerla.



5. Cubrir la torta con film para que no se seque. Refrigerarla durante 6 horas, como mínimo, si fuera posible, dejarla en la heladera durante una noche completa para acentuar los sabores.

6. El lateral de una torta para aniversario o boda debe ser impecable. Por lo tanto, recomendamos untar el contorno con dulce y pegarle una tira de pionono del alto de la torta.



RELLENOS

Existe una gran variedad de cremas; aquí, le enseñamos a realizar cuatro de las más deliciosas. También, le mostramos cómo cortar y preparar las tortas para rellenarlas y forrarlas.

CREMA DE LIMÓN

Ingredientes

- 1 huevo
- 1 yema
- 1 cucharada de ralladura de limón
- Jugo de 1 limón
- 250 cc de agua
- 2 cucharadas colmadas de fécula de maíz
- 100 g de azúcar

Preparación

Colocar todos los ingredientes en una olla. Calentarlos revolviendo continuamente hasta que la preparación adquiera consistencia cremosa. Dejar enfriar antes de utilizarla.

CREMA VIENESA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 g de chocolate para taza
- 200 g de manteca
- 300 g de azúcar impalpable
- 2 copitas de licor de chocolate

Preparación

Derretir el chocolate a baño de María. Batir la manteca con el azúcar y añadirle el chocolate derretido. Por último, incorporar el licor y mezclar.

CREMA DE QUESO

Ingredientes

- 200 g de queso crema
- 200 g de crema de leche
- 150 g de azúcar impalpable
- Esencia de vainilla
- 4 huevos
- 1 cucharada colmada de gelatina sin sabor
- 100 cc de vino de postre, agua o jugo de fruta a elección

Preparación

Colocar el vino, agua o jugo de fruta en un recipiente y esparcir encima la gelatina sin sabor. Disolverla bien a baño de María. Batir las yemas con el azúcar hasta lograr una preparación espesa. Incorporar el queso, la crema batida y la gelatina disuelta. Mezclar bien. Refrigerar la preparación hasta que quede firme.

Uso

Este relleno es ideal para acompañar frutos ácidos como frutillas, frambuesas, moras, etc.

CREMA MOKA

Ingredientes

- 225 g de manteca a temperatura ambiente
- 1 1/2 g de azúcar común
- 4 claras
- 1 pocillo de café fuerte

Preparación

Colocar el café en un recipiente, agregar el azúcar y cubrirlo con agua. Calentar la preparación hasta que se forme un almibar (120° C). Batir las claras a punto nieve y, cuando estén bien firmes, agregarles el almibar muy lentamente. Continuar batiendo hasta que la preparación esté tibia. Por último, agregar la manteca.



Crema de limón



Crema de queso



Crema vienesa de chocolate

MERENGUES

El merengue italiano es un clásico de la pastelería. A continuación le mostramos cómo prepararlo fácil y rápidamente. Además, incluimos una variante sabrosa: el merengue de chocolate.

MERENGUE ITALIANO

Ingredientes

- 6 claras
- 450 g de azúcar común

Preparación

1. Colocar el azúcar en un recipiente y agregarle un poco de agua. Calentarlo a fuego moderado hasta que alcance el punto bolita (120° C).



2. Bate las claras a nieve hasta que estén bien firmes. Agregarles el almíbar lentamente y seguir batiendo.



3. El merengue estará listo cuando se enfríe y adquiera consistencia.

MERENGUE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 3 claras
- 225 g de azúcar común
- 100 g de chocolate para taza

Preparación

Preparar un merengue italiano con las claras y el azúcar. Agregarle el chocolate derretido y mezclar bien.



Consejos para hacer un buen merengue

- Verifique que las claras sean firmes; si están aguadas, descártelas.
- Utilice claras a temperatura ambiente.
- Asegúrese de que el recipiente de la batidora se encuentre bien limpio, sin películas de grasa.
- Tenga en cuenta que los restos de yema impiden que las claras formen abundante espuma; por lo tanto, si caen en la preparación, retírelos inmediatamente.
- No agregue el almíbar hasta que las claras hayan levantado bien, para asegurarse que tienen la estructura de aire suficiente para formar un buen merengue.

DECORACIÓN

Las siguientes pastas sirven para modelar piezas, hacer guirlandas y realizar construcciones.

PASTILLAJE

Ingredientes

- 1 cucharada al ras de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de agua
- 800 a 900 g (aprox.) de azúcar impalpable

Preparación

1. Disolver la gelatina en el agua a baño de María. Retirarla del fuego.
2. Incorporar el azúcar y amasar para darle elasticidad a la preparación.
3. Colocar la pasta sobre la mesada espolvoreada con fécula de maíz y estirarla con una varilla de acrílico o de madera. Cortar las piezas sobre una tabla de madera o laminado y, para evitar que pierdan la forma, dejarlas secar allí mismo durante 24 horas, como mínimo. Guardar en recipientes herméticos y envueltos en bolsitas para que no se sequen.

PASTA DE GOMA

Ingredientes

- 1 cda. de CMC (carboximetil-celulosa)
- 10 g de glucosa
- 3 cucharadas de agua
- 250 g de azúcar impalpable

Preparación

1. Cernir el azúcar con el CMC. Disolver la glucosa en el agua.
2. Unir las dos preparaciones y amasar hasta formar una pasta dura (si fuese necesario, agregar un poco más de azúcar o de agua). Dejarla reposar durante 24 horas antes de utilizarla. Conservar en recipientes herméticos en la heladera. En el momento de usarla, amasarla nuevamente hasta que tome elasticidad.

GLASÉ REAL

Ingredientes

- 1 clara de huevo
- 250 g (aprox.) de azúcar impalpable cernida (sin fécula)
- 6 gotas de ácido acético

Preparación

1. Batir la clara con dos cucharadas de azúcar impalpable.
2. Incorporar el ácido acético junto con el azúcar restante y seguir batiendo hasta lograr la consistencia deseada. Guardar en un bol hermético y cubierto con nylon fuera de la heladera.

PASTA PARA MODELAR

Ingredientes

- 100 g de manteca
- 350 cc de agua
- 200 g de harina común tamizada
- 3 cucharadas soperas de glucosa
- Esencia a gusto
- 2 kg de azúcar impalpable
- 1 cda. soperas al ras de CMC

Preparación

1. Colocar la manteca con el agua en una ollita y calentarla hasta que hierva.
2. Agregar la harina y cocinar 3 minutos revolviendo continuamente con una cuchara de madera. Notará que la masa se separa de las paredes del recipiente.
3. Retirar la preparación del fuego e incorporar la glucosa y la esencia. En otro recipiente, mezclar el CMC con el azúcar.
4. Unir las dos preparaciones y amasar hasta formar una pasta elástica que no se pegue en la mesada ni en las manos. Por su elasticidad, esta pasta puede utilizarse para cubrir tortas. Se conserva por una semana en la heladera envuelta en bolsitas.

PASTA AMERICANA



COBERTURA

La pasta americana, también conocida como fondant extendido, es la que se usa para la mayoría de las tortas que se van a decorar. Aquí va la receta.

CÓMO CUBRIR TORTAS

Ingredientes

- 100 cc de agua
- 2 y 1/2 cdas. de gelatina sin sabor
- 6 cdas. de aceite vegetal hidrogenado, manteca o margarina
- 3 cdas. colmadas de glucosa
- 2 kg (aprox.) de azúcar impalpable

Preparación

1. Colocar el agua en un recipiente y agregarle la gelatina en forma de lluvia. Calentarla a baño de María hasta que esté bien disuelta.
2. Incorporar el medio graso (aceite vegetal hidrogenado, manteca o margarina) con la glucosa y seguir calentando la mezcla hasta que todos los ingredientes se fundan. Retirarla del fuego.
3. Si la pasta no se va a usar inmediatamente, mezclarla con la mitad del azúcar impalpable y guardarla en un recipiente hermético.
4. Si se va a utilizar en el momento, volcar el azúcar impalpable sobre la mesada, formar un hueco y colocar el líquido en el centro.
5. Amasar, incorporando el azúcar, hasta formar una masa elástica; si queda muy dura, incorporarle un poquito de agua caliente. Por último, agregarle colorante y esencia a gusto.

Alternativa

Otra forma de saborizar la pasta americana es reemplazando total o parcialmente el agua por jugo de una fruta (naranja, mandarina, limón, etc.). También se puede disolver café en el líquido para obtener un sabor delicioso y un excelente color en la masa; esto último es lo que se realiza en las tortas café de esta edición.

Preparación

1. Colocar la pasta sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable y estirarla con un palo de amasar preferentemente largo.
2. Cuando tenga 0,5 cm de espesor, enrollarla en el palo y levantarla.
3. Desenrollarla sobre la torta previamente untada con dulce o mermelada (para que la cobertura se adhiera).
4. Acomodar los pliegues laterales y alisar la parte superior para que tome la forma de la torta.
5. Cortar el excedente con una esteca o un cuchillo.





Derry Cakes

Para celebrar

Decoración

FLORES AMARILLAS

Ingredientes

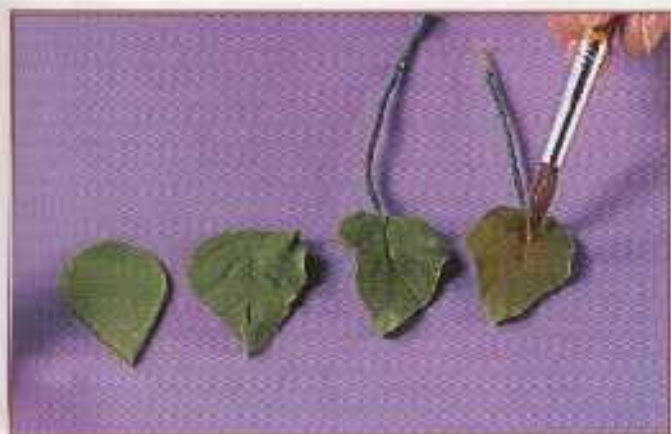
- 1 torta con forma de flor pequeña
- 1 torta con forma de flor mediana
- colorantes vegetales
- glase real de 1 clara
- 250gr de pasta de goma
- 2kg de fondant extendido
- 1 clara de huevo

Materiales

- tul blanco
- cartuchos de papel
- manga y boquillas rizadas
- glaseles, bolillo, ruletero
- alfileres, tijera
- alambre de floristería verde
- evector con pico de pasto
- cortante de nomenclados de 3 tamaños, de hoja
- marcador de nervaduras
- cinta engomada verde
- pasteles a la tiza
- 2 bandejas redondas



Envolver una esfera pequeña de pasta de goma amarilla con un cuadrado de tul blanco. Ajustar el tul para que la pasta salga por la trama y cortar el excedente de tul. Alambrar y forrar la unión y el alambre con cinta engomada verde. Reservar. Realizar 16 unidades.



1 - HOJAS

Estirar pasta de goma verde musgo y cortar 24 hojas con cortante. Presionar sobre un marcador de nervaduras y afinar los bordes. Pegar un alambre de floristería verde humedecido en clara, darle movimiento y dejar secar. Pintar con pastel a la tiza verde y pincel seco.



2 - FLORES

Formar el centro de cada flor envolviendo una esfera de pasta mostaza en un cuadrado de tul blanco. Ajustar bien los extremos del tul para que la pasta salga por la trama y cortar el excedente de la tela. Insertar un alambre de floristería verde doblado en forma de ganchito y humedecido en clara. Dejar secar. Presionar pasta mostaza dentro de un evector con pico de pasto y alinear los filamentos resultantes alrededor del centro, con clara.